nera como ti piacera / & cō queste in formerai la ditta pasta colsuo pieno Et queste fruttelle si vuogliono frigere cō bono olio. & ancora si ponno cocer cosi asciutte i la padella in modo de vna torta / & cotte pareranno pesci.

Altre fruttelle in forma de pesce.

Ista dele amandole / & distemperale cō acqua Rosata & cō Zuccaro / & habi de la farina distemperata cō laqua comuna & cō Zuccaro / & mescolato ogni cosa i seme farai le fruttelle / & i formarale i quelle forme di pesce sopra scripte / Et nota ch queste vogliono esser cotte sciute i padella cō no lavorta.

Fruttelle in forma d rasfioli.

Arai vna compositione simile ala sopra scripta precedente / de amandole / de farina / & de Zuccaro & cō essa farai le fruttelle / Et per farne vnaltra a simile fruttelle habi de le amandole nette ó de lupignoli ó de le noci / & de qual sesia farai bene pistar cō vn poca duracapassa / & de fiche seche / & mettendoui dellacte di pesce ó di ficatelli gli seranno boni / Item del petrosillo & maiorana tagliati menuti con vn poche di bone spetie / Et questa compositioe farai gialla col Zafrano / Poi fa le fruttelle / & frigile i bono olio.

Fruttelle in forma de pastelli piccoli.

Acotere il Riso molto bene i lacqua / & pista vn poche de amandole / & passale bene strette cō vn poca dacqua Rosata per lastemegna incorporando bene il Riso cō il lacte dellamandole gli giongerai del Zuccaro / & vn pochetta di farina da mitto ch sia ben poca / Et fa queste fruttelle i forma di pastelletti frigendole i olio.

Fruttelle piene di vento.

Ogli del fior di farina / & dacqua di sale & del Zuccaro / distemperarai questa farina facendone vna pasta ch non sia troppo dura & falla sottile a modo da far lasagne / & distesa la ditta pasta sopre ad vna tavola cō vna forma de ligno tonda ó vero cō vn biochero tagliarai frigēdola in bono oglio / Et guarda ch non ti uiuisse bucata i niun loco / & a questo modo si gonfiaranno le fruttelle / ch pareranno piene / & seranno vote.

Fruttelle in unaltro modo.

Avna compositione i quello modo & forma ch se dice di sopra nel capitolo di fare fruttelle di giuncata / & habi del finochio quando e fiorito / & se tu voli lascia tutta la fiocchia del finocchio i seme / & si altramente ti piace poterai partir tutte quelle sue fiocchette / ó ramicelle ad vno ad vno / ó adue / adue como tagrada integnendo & i voltando molto bene il finocchio ne la produta compositione il frigirai in bono strutto / ó vero